



『コトラボ』施設利用のご案内

コトラボ施設概要

- 名称：コトラボ
- 所在地：〒166-0004
東京都杉並区阿佐谷南2丁目42
ビーンズ阿佐ヶ谷てくて内
- アクセス：JR阿佐ヶ谷駅直結
- 公式ウェブサイト：<https://www.coto-lab.com/>
- Instagram：
https://www.instagram.com/cotolab_orangepage/
- 運営会社：株式会社オレンジページ



当スタジオは調理台5台、流し台、充実した食器・調理器具を完備しており、食に関する多彩なイベントや、撮影・収録等にご利用いただけます。施設内のモニターでは、資料の投影だけでなくデモンストレーションの手元を映し出すこともでき、セミナー、プロモーションイベントなど、ライブ感あふれる演出で幅広い用途にご活用いただけます。

※ご利用は参加者からの金銭収受を伴わない、非営利で行われるイベントに限ります。営利目的のご利用はできません。

※企業様および個人事業主様のご利用に際しては、弊社基準の簡易審査を経てからのご案内となります。



■DATA

面積：59.5㎡（総面積：133.72㎡）

席数：20席（椅子16席+カウンターチェア4席）

スタジオ利用イメージ

利用シーン① 食のPRイベント、研修、セミナー



会場にはモニターを設置。
講師の手元や調理の様子を全参加者がリアルタイムで確認可能です。

オンライン配信の拠点としても最適！
YouTube配信や双方向型のオンラインイベントにも対応いたします。

1テーブル4名、最大16名が体験できるキッチンスペース。
登壇者と参加者の距離が近いのも魅力です。
顧客向けサービス、従業員研修、食に関する企業セミナーなど、様々なシーンに、幅広くご利用ください。

※ご利用は非営利で行うイベント、研修、セミナーに限ります。
※オンライン配信を行う場合は、機材一式のお持ち込みをお願いしております。接続等の詳細は、担当者までお気軽にお問い合わせください。



利用シーン② 懇親会・試食会・試飲会の開催

和食・洋食・中華、それぞれの料理に合わせた食器やカトラリーを豊富に常備しており、大人数での食事会にも柔軟に対応いたします。また、ワイングラスなどのグラス類も充実しているため、新商品の試食会はもちろん、ワインや日本酒の試飲会など、食をテーマにした多彩な交流の場として最適です。



利用シーン③ スチール撮影・動画収録



キッチンの後方には冷蔵庫を完備、すぐに食材を取り出すことができます。

- ◆ 料理が引き立つ、明るく清潔感のある空間スタジオは、映像・写真映えする「白」と「木目」を基調とし、テーブルには清潔感あふれる大理石風のデザインを採用。自然光のような明るい空間で、料理をより一層おいしそうに引き立てます。
- ◆ スムーズな進行を支える充実の設備IH3口コンロを5台完備しているため、メインの撮影を行いながら、並行して別工程の仕込みを進めるなど、撮影効率を大幅に高められます。
- ◆ 急速冷凍庫で「待ち時間」を短縮冷却が必要なメニューも、急速冷凍庫の活用で作業時間を大幅に短縮可能。料理からお菓子、パン作りまで、あらゆるジャンルの撮影に柔軟に対応いたします。

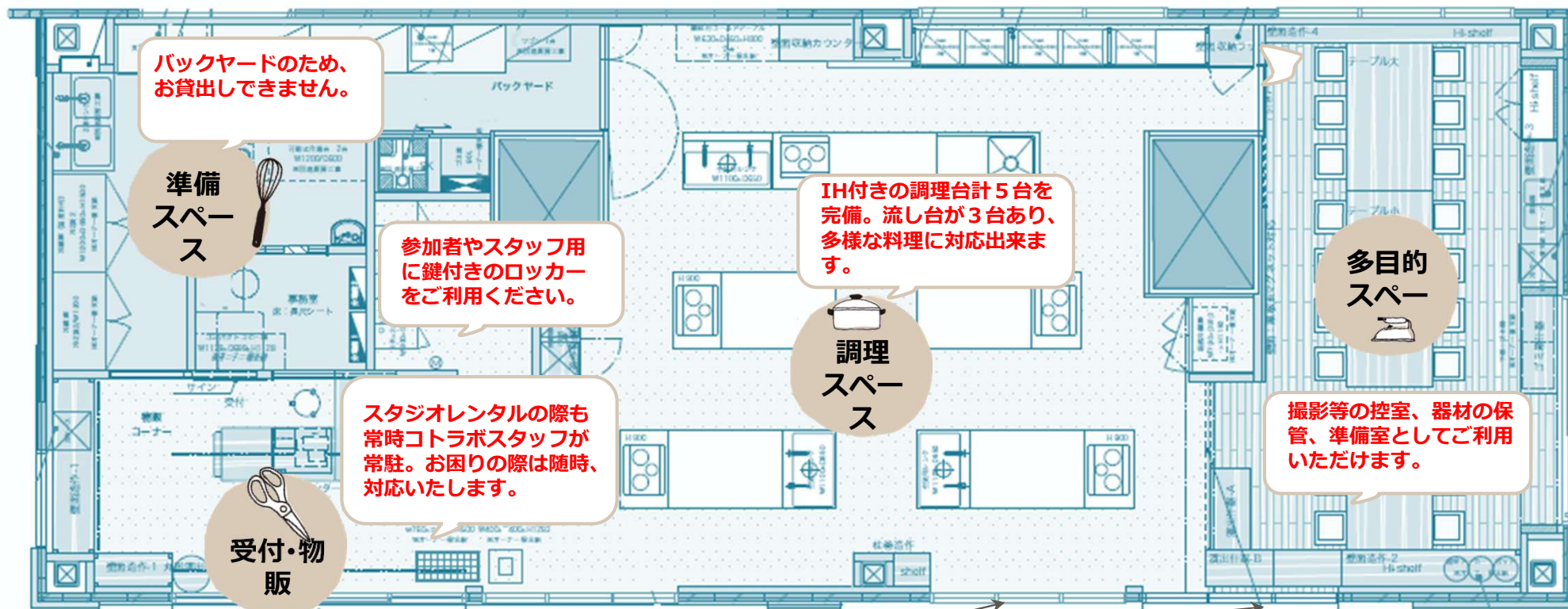
充実のサポート体制！

イベントや撮影に使用する食材を当スタジオにてお預かり・管理いたします。また、必要に応じて事前の計量や下準備、当日のクッキングスタッフによる調理サポートも承ります。準備の負担を軽減し、スムーズな運営をサポートいたしますので、詳細な料金や内容についてはお気軽にご相談ください。

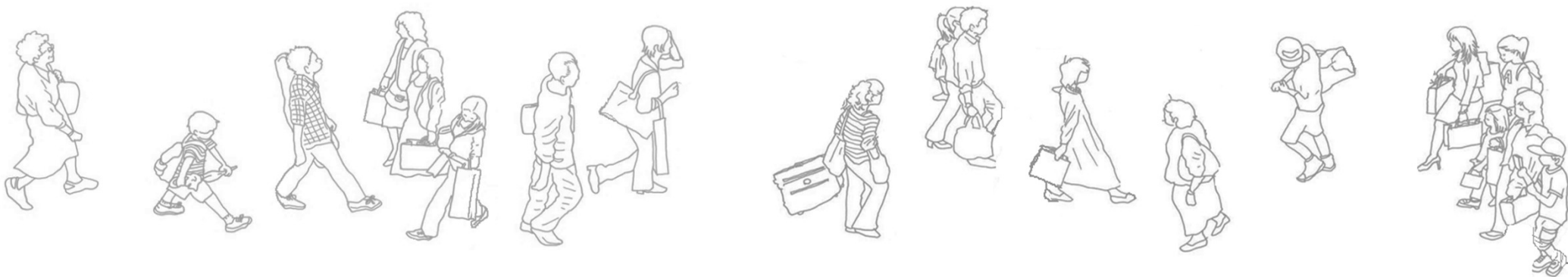


設備・備品について

コトラボ阿佐ヶ谷 施設イメージ



ガラス張り



コトラボ 施設

■スペース

客席・イベントスペース



■映像機器

手元カメラ



モニター



常設の食器、カトラリー類は
全てご使用いただけます。

■食器類



コトラボ 設備

■キッチン設備、主な調理器具について

ビルトインIH付き調理台5台、卓上IHコンロ8台、急速冷凍庫1台、台下業務用冷蔵庫1台、ドリンク冷蔵庫1台、オーブンレンジ10台、一升炊き炊飯器2台、ハンドミキサー12台、ブレンダー2台、電気ポット1台、ニーダー2台、発酵器3台、ミキサー2台、フードプロセッサー8台

■AV器機について

天井吊りカメラ（手元カメラ）、ワイヤレスマイク2台※Wi-Fiあり

■その他調理器具、カトラリー下記参照↓

●鍋・フライパン

フライパン（15, 20, 26, 28cm）
卵焼きフライパン
片手鍋
寸胴鍋、雪平鍋
各種フタ

●各種調理備品

三徳包丁、ペティナイフ
キッチンタイマー
キッチンバサミ
電子スケール
計量カップ
計量スプーン

●各種調理器具

ザル（各種サイズ）
ボウル（各種サイズ）
ステンレスボウル（各種サイズ）
耐熱用ガラスボウル（各種サイズ）
アルミバット（各種サイズ）
スライサー、おろし金、めん棒
お玉、あくとり（かすとり）
フライ返し
スパチュラ（各種サイズ）
ゴムべら、木べら
しゃもじ、菜箸
トング（各種サイズ）
泡立て器、ピーラー

●食器・カトラリー

ご飯茶碗、汁碗
大皿、メイン用皿、副菜用小皿
スープ皿、グラタン皿、
デザート皿
取分け用小皿、とんすい
カップ&ソーサー、グラス 各種
ワイングラス、トレイ
スプーン、フォーク、ナイフ各種
箸、箸置き、ランチョンマット

コトラボ 利用料金と利用ルールについて

- 料金プラン
- ※基本料金 平日10:00～18:00
 - ※土日祝日割増：20%
 - ※早朝・深夜割増：20%
 - ※最低利用時間：※3時間
- 24,000円/h**
(税抜)

	利用料金
平日（10時～18時）	24,000円（税抜）/1時間
時間外、土日祝	28,800円（税抜）/1時間

■その他オプション

- ・食材管理(要冷蔵品)：20,000円（税抜）
- イベント、撮影で使用する食材を、スタジオにて実施日の前日～当日まで管理させていただきます。
- ・クッキングスタッフ/1名3時間：8,000円（税抜）～
- 当日のクッキングサポートとなり、講師料、メニュー調整及び開発などは含みません。
- ・ごみ処理料 ごみ各種1袋500円（税抜）～※要分別

■注意事項

完全火気厳禁：

ガスコンロ、カセットコンロ、バーナー等の「裸火」が出る機器の持ち込み・使用は厳禁です。調理は備え付けのIHヒーターをご使用ください。また、施設の電気容量を上回る使用による過熱・火災事故を防ぐため、電化製品の持ち込みは原則として固くお断りいたします。特にノンフライヤー、ホットプレート、電気フライヤー等の高電力消費器具は、火災発生の危険性が高まるため、使用・持ち込みを一切禁止します。撮影や配信に使用する照明器具や、撮影機材の持ち込みについては、LED限定でお願いします。

※その他の注意事項は、「利用規約」、「ご利用ガイド」をご確認ください。

お申し込みの流れ

STEP 1：事前お打ち合わせ

必須事項： お申し込みの前に、コトラボ阿佐ヶ谷にて、お打ち合わせをお願いいたします。

STEP 2：規約への同意・お申し込み

利用規約および利用ルールをご一読いただき、同意の上でお申し込みください。

受付期間： ご利用希望日の90日前から60日前まで

STEP 3：審査・ご本人様確認

安心・安全に施設をご利用いただくため、お申し込み受付後に確認を行います。

・企業・個人事業主様： 弊社基準による簡易審査を行います。

・一般のお客様： ご本人様確認（身分証明書のご提示）をお願いしております。

STEP 4：請求書の発行

審査またはご本人様確認の完了後、弊社より請求書を発行・送付いたします。

STEP 5：お支払い

支払期限： ご利用日の30日前までに、ご利用料金のお支払いをお願いいたします。

キャンセルポリシー

お申し込みのキャンセルにつきましては、以下の通りキャンセル料を申し受けます。

あらかじめご了承ください。

キャンセル受付日	キャンセル料
ご利用日の30日前まで	無料
ご利用日の29日前～15日前まで	ご利用料金の 50%
ご利用日の14日前～当日まで	ご利用料金の 100%

【悪天候時のご注意】

悪天候に伴い交通機関が通常通り運行されていない場合でも、上記のキャンセルポリシーに基づきキャンセル料が発生いたします。

【お問い合わせ・お申し込み先】
コトラボ阿佐ヶ谷
Mail : cotolabasagaya@orangepage.co.jp